REVUE DE VITICULTURE

R.B. Sibia

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
28 NOV. 1938

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

45e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1938

— 24 NOVEMBRE — N° 2317 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, avenue de la République, PARIS - R. C. Seine 74.456

INSTALLATIONS DE CAVES

Débourbage des moûts
Réfrigération des moûts
Clarification des vins
Concentration
Vieillissement des vins
Champagnisation
Dégorgement, etc., etc...

PAR LE FROID

LES RÉFÉRENCES { les plus anciennes / les plus nombreuses / les plus remarquables

PROCÉDÉS { brevetés portés au plus haut degré de perfectionnement

PERSONNEL TECHNIQUE spécialisé.

Fourniture sur demande de :

RENSEIGNEMENTS ET DEVIS GRATUITS

FILTRES-AUTO-SECHEURS

Modèle 1930 — Brevetés S.G.D.G.

300 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

45e Année. - Tome LXXXIX N° 2.317 Paris, 24 Novembre 1938

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

Directeur-Rédacteur en chef
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

Directeur-Administrateur :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

Directeurs Régionaux :

Viticulture : Jean Branas
Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : Michel Flanzy
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne Henriot-Marguet Émile Moreau
Bourgogne	René Engel Jacques Prieur
Bordelais	Georges Bord Amédée Dufoux Robert Villepigue
Touraine	Charles Vavasseur
Anjou	Rosin L. Moreau et E. Vinet
Nantais	de Camiran
Armagnac	Larnaude
Charentes	J.-L. Vidal René Lafon
Côtes-du-Rhône	Baron Le Roy
Ile-de-France	René Salomon
Alsace	E. de Turckheim E. Hügel
Drôme	Dr Bonnet
Loire	J. Tachon
Algérie	H. Roseau, F. Saliba
Œnologie	E. Barbet E. Rousseaux J. Ribéreau-Gayon Moreau et Vinet Boutaric L. Mathieu
Législation	Alfred Hot
Économie viticole	de Viguerie Marthe Tardy Mme Ch. Drouard

Secrétaire Général : **Docteur Pierre-Jean VIALA**
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

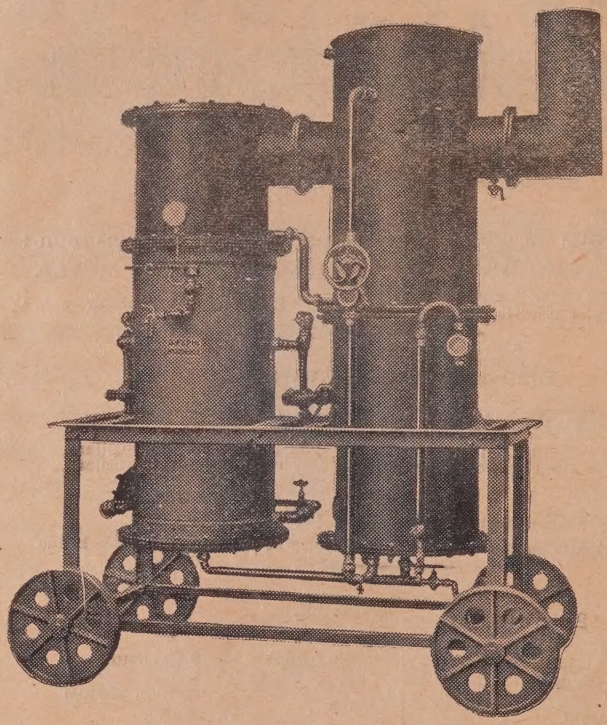
Registre du Commerce : **Seine 240.213**

Téléphone : **Odéon 10-32**

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : **Paris 609 05**

CONCENTRATEUR PEPIN



pour
moûts de raisin

—

372
appareils
en
fonctionnement

soit 90% des
concentrateurs
en service

—

Assure contre
faiblesse du
degré et
maturité
insuffisante

—

PEPIN
110, Rue Notre-Dame
BORDEAUX

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE

MAISON FONDÉE EN 1743

★ MOËT & CHANDON

Exiger sur chaque bouteille le mot MOËT
Eviter toute confusion avec les homonymes

Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles

au capital de 2.950.000 francs

Siège Social : 47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (Ve)
USINE A BAUCAIRE (Gard)

R. C. Paris, n° 45.079

TOUS PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES VÉGÉTAUX

ADHESOL pour rendre toutes les bouillies mouillantes et adhérentes.

ARSENIATE DE PLOMB NAISSANT BALLARD.
Le plus actif des composés arsenicaux.

ARSENIATE DE PLOMB (diplombique) PUR 98/99 % de pureté,
de suspension parfaite.

ARSENIATE DE PLOMB POUDRE OU PATE 50/52 %.

ROTERIS en poudre, à divers titres de ROTENONE 1 %, 0,50 %, 0,25 %,
provenant du DERRIS ELLIPTICA.

Notice et renseignements sur demande.

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

N° 941

Fabrications spécialisées

Produits de valeur

incontestable

SOUFRE DE BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)

sans égal pour tous les soufrages

Pour les traitements d'hiver des arbres fruitiers utilisez

WINTER

Société Industrielle des Dérivés du Soufre

LOMME-lez-LILLE (Nord)

Téléphone Lille 19-04 — Adr. tél. : Derisoufre-Lille

EXPORTATION

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23:944

MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON

SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON

12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON

Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

BEAU GRAIN

GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN

1, Place des Saussaies — Paris-8e

PÉPINIÈRES RICHTER

Béziers - MONTPELLIER - Aix-en-Provence

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

GRANDES CULTURES D'HYBRIDES DE BERLANDIERI

161-49, 5 BB, 8 B, 420 A, 41 B, etc...

R 99, R 110, R 57, R 31 (créations Richter)

Porte-greffes réunissant au plus haut degré les aptitudes suivantes :

Vigueur et rusticité
Fructification intense
Adaptation très étendue
Résistance à la sécheresse
Résistance à la chlorose
Affinité pour tous greffons

COLLECTION UNIQUE DES PLUS BELLES VARIÉTÉS FRANÇAISES ET ÉTRANGÈRES DE RAISINS DE CUVE ET RAISINS DE TABLE

en greffés-soudés, racinés et boutures

CRÉATIONS NOUVELLES : CARALICANTE, ALICARIGNAN
beaux cépages de cuve issus de l'Alicante Bouschet et du Carignan

PRODUCTEURS DIRECTS de toutes les meilleures variétés

Service gratuit d'Analyses calcimétriques des terres à reconstituer
Tous renseignements et conseils par correspondance

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

PLANTS RACINÉS
PLANTS GREFFÉS

ÉTABLISSEMENT DE VITICULTURE

GENDRE

QUISSAC
(GARD) Téléph. N° 1

MAISON
FONDÉE EN 1878

TOURTEAUX AVARIÉS

franco propriété camion

Société des Sous-Produits

19, Chemin de Sainte-Marthe, Marseille

J. EMON - VALENCE-D'AGEN (T.-&-G.)

HYBRIDEUR-PÉPINIÉRISTE

Spécialiste de la reconstitution des terrains difficiles

Calcaires — à court-noué — secs — humides — salés, etc...

Les meilleurs Porte-Greffes à employer :

333 — 150.15 — 161[49] — 12[57] — 44.53 — Col. × Berl. — 110-99, etc.

196[17] **Le porte-greffe le plus vigoureux qui existe**

Renseignements et examen gratuits des terrains

Agriculteurs

pensez dès maintenant **AU VOYAGE** que vous ferez quand vos travaux d'automne et d'hiver vous laisseront quelques loisirs. Vous pourrez alors avec votre famille profiter du billet de

LOISIRS AGRICOLES

Délivré du 1er Octobre au 31 Mars

40 % de réduction **validité 31 jours**

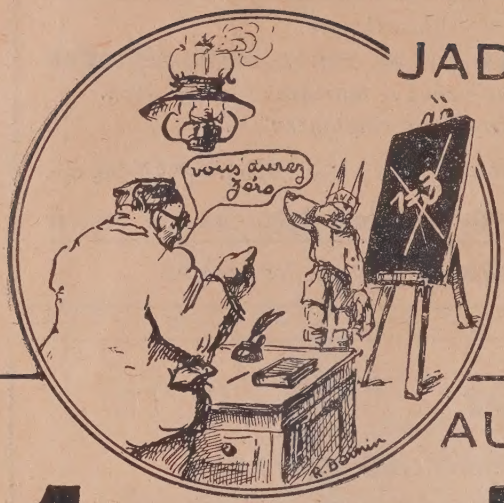
Ce billet est délivré sur présentation d'un carnet spécial d'identité

Renseignez-vous dans les Gares

S. N. C. F.

SUPERPHOSPHATE DE CHAUX

ENGRAIS DE BASE POUR FUMURES ÉQUILIBRÉES



AUJOURD'HUI

1 PRESSOIR SUPERCONTINU NECTAR = 3 PRESSOIRS HYDRAULIQUES DE 1m 20

DONNE LA MÊME QUALITÉ
ÉCONOMISE LA MAIN D'ŒUVRE
COUTE 3 FOIS MOINS CHER

LE PRESSOIR

" SUPERCONTINU Nectar "

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

Notices, Références, Franco sur demande **PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE** *R. C. Tours* : 195
852

45e Année. - Tome LXXXIX N° 2.317 Paris, 24 Novembre 1938

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

L. Moreau et E. Vinet. . . . . L'année viticole 1938, en Anjou. 497
M. D. Sidersky . . . . . Etat actuel du problème de l'alcool-moteur. . 504

Actualités

R. C. . . . . Chronique viticole méridionale 512
Le Bosc . . . . . Chronique de législation viticole (*Suite et fin*) . 514
Michel Flanzy. . . . . Chronique d'œnologie méridionale: Statut viticole et fraude 518

Revue Commerciale :

Cours des vins. 521
Cours des principaux produits. 522

L'ANNÉE VITICOLE 1938 EN ANJOU

L'année 1938 fut, pour tous, à l'époque des vendanges, une année de grandes émotions. Elle devait l'être doublement pour les viticulteurs. Jusqu'aux approches de la cueillette, ils avaient escompté une récolte non seulement abondante, mais de haute qualité. La sécheresse prolongée du printemps et de la majeure partie de l'été leur avait fait penser à la grande année 1893. L'espoir de produire, en 1938, des vins exceptionnels était encore vivace à la fin d'août. La végétation, en avance, était de toute beauté et les grappes parfaitement saines. On touchait au but. Cependant, septembre, avec ses pluies renouvelées, par temps doux, fit trop rapidement grossir les raisins. La pourriture précoce de la grappe, enfouie sous un feuillage épais, devint générale et précipita la vendange. Certes, la récolte demeurait abondante, mais on enregistrait de petits degrés. Chez certains vignerons, ce fut presque de la consternation et d'aucuns crièrent à la catastrophe.

Tous les cépages de première époque, rouges et blancs, furent récoltés en toute hâte, plus ou moins pourris, et souvent sous la pluie. Le Chenin lui-même, au début d'octobre, pourrissait prématurément dans bien des situations. On

ramassa le tout-venant. Il est des cas où ce fut une erreur. Mais nous devons féliciter bon nombre de viticulteurs des meilleurs crus qui, estimant la qualité plus que la quantité, n'hésitèrent pas, pour attendre quelques belles journées, à multiplier les triages. Ils en furent récompensés. Grâce à eux, l'Anjou possédera encore, en 1938, un nombre respectable de barriques de grand choix.

Une année comme celle qui vient de s'écouler est fertile en enseignements de toutes sortes. Dans ce qui va suivre, nous exposerons ses particularités.

***

Caractères météorologiques de l'année viticole 1938 et évolution de la vigne

L'année viticole 1938 peut être classée parmi les années sèches : 259 mm. d'eau d'avril à novembre en cinquante-neuf jours de pluie marquant au pluviomètre contre 385 (moyenne des dix dernières années) et contre 355 millimètres (moyenne de 1911 à 1931). Le printemps, à ce point de vue, est tout-à-fait remarquable : 25 mm. 5 d'eau en douze jours du 1er février au 15 mai se répartissant ainsi : 10 mm. 5 en février, 7 mm. en mars, 2 mm. 5 en avril et 5 mm. 5 du 1er au 15 mai. Les conséquences de cette sécheresse printanière que modifièrent peu les pluies tombées dans les mois suivants furent des plus heureuses quant à l'évolution des maladies, du Mildiou en particulier, qui fut inexistant en 1938. Les pluies n'arrivaient pas à pénétrer profondément dans le sol et le temps venteux qui a dominé une partie de la saison a accentué encore la sécheresse.

La température dès le début est également intéressante à noter : 11°4 pour mars et avril comme température moyenne journalière avec des maxima de 23° ; 15°7 en mai avec les maxima de 28 et de 29. Notons, enfin, comme température moyenne journalière, 17°3 en septembre ; 14°4 en octobre ; 25°4 du 27 juillet au 7 août avec des maxima de 37 et de 39.

Le nombre d'heures de soleil, d'avril à fin octobre, a dépassé 1.600.

Quelle répercussion ces conditions atmosphériques ont-elles eue sur la végétation de la vigne ?

La vigne débourre par temps sec vers le 28 mars, après une série de douze jours au cours desquels la température moyenne oscille entre 11 et 14°, avec des minima variant généralement entre 5 et 9°.

Au 7 avril, les pousses les plus longues des longs-bois mesurent : dans le Gamay de 2 à 4 centimètres ; dans le Cabernet franc 2 à 3 cm. 5 ; dans le Chenin 2 cm. 5 à 3 cm. 5 et dans le Chardonnay de 5 à 6 centimètres.

Quelques gelées, les 4 et 10 avril, à —4° et —5° dans les bas-fonds, occasionnent quelques dégâts sans grande importance et localisés, mais retardent l'évolution des bourgeons.

Au 19 avril, les pousses n'ont progressé que de 3 à 5 centimètres. L'évolution des bourgeons est lente, irrégulière.

Au 28 avril, les pousses atteignent en moyenne une longueur de 10 à 12 centimètres et les grappes sont bien visibles. On en compte, par bourgeon : 2 à 3 dans le Chenin et le Chardonnay ; 2 dans le Cabernet ; 3 et 4 dans le Gamay et le Groslot.

Au 4 mai, date à laquelle nous mesurons les pousses, chaque année, au même endroit, nous notons sur les longs-bois vers leur extrémité :

Gamay	9 à 15 cm.	moy. 11 cm. 4
Cabernet	10 à 15 cm.	moy. 12 cm. 2
Chenin.	9 à 12 cm. 5	moy. 10 cm.
Chardonnay..	14 à 20 cm.	moy. 14 cm. 3

Ces chiffres, au début de la feuillaison, nous indiquent une avance de végétation sur 1937, mais seulement pour le Chenin et le Cabernet.

Si, au lieu de considérer seulement les pousses de l'extrémité des longs-bois, nous regardons l'ensemble des pousses, nous constatons une très grande irrégularité dans leur évolution, et ce caractère se traduira, plus tard, par une égale irrégularité dans le développement des raisins.

Avec le relèvement de la température moyenne au mois de mai, surtout à partir du 14 — car jusque-là les minima sont restés faibles (6°5 en moyenne) — la végétation part rapidement. Le total des pluies, dans ce mois (46 millimètres) se répartit en trois périodes espacées de dix et cinq jours. Ces pluies n'arrivent pas à pénétrer profondément dans le sol. Et le mois de juin est sec (23 mm. 5) et chaud (temp. moy. jour. : 21°4).

La vigne commence à fleurir vers le 10 juin dans presque tous les cépages du pays ; elle est en pleine fleur vers le 16 et, à la Saint-Jean, beaucoup de souches sont déjà défleuries sur les coteaux. Mais on remarque qu'à côté des ceps défleuris, il en est d'autres qui sont à peine en fleur. L'irrégularité du début persiste. Le temps est toujours chaud, sec et plutôt venteux.

Pendant le cours de juillet, une série de jours pluvieux (48 mm. 5 en treize jours) ont aidé au développement du grain. Les premiers signes de la véraison ont été observés au 10 août dans le Gamay. Malgré les pluies favorables du moment, la véraison traîne. Elle ne débute dans le Chenin qu'à la fin d'août. On peut, cependant, estimer, à cette époque, que la végétation a encore plus de dix jours d'avance.

Jusque vers le 15 septembre, la récolte a une belle apparence, mais la vendange ne commencera pas aussi tôt qu'on l'avait espéré : la maturation est lente, irrégulière, sans doute à cause de l'abondance de récolte. Les souches portent, d'ailleurs, beaucoup de « cadets » ou « verjus » comme il arrive dans les années chaudes et sèches.

***

Accidents et Maladies

Dans les années chaudes et sèches, les cryptogames, à part l'Oïdium, se développent difficilement sur la vigne et les insectes occasionnent peu de dégâts. Ce fut le cas en 1938.

a) *Accidents météoriques.* — A deux reprises, pendant la période du 4 au 10 avril, la température est descendue à —4 et —5°, au bas des pentes. Quelques *accidents de gel* se sont produits, détruisant, dans certains cas, le tiers des bourgeons. Cependant, les dégâts, dans l'ensemble, ont été peu importants et localisés. Les Muscadets ont eu plus à souffrir.

Le 2 juillet, une violente *chute de grêlons* est tombée sur la région de Brissac et environs. Dans plusieurs vignobles, les feuilles ont été hachées et une partie des grains, gros comme des chevrotines, altérés. Ils représentaient le tiers ou la moitié de la récolte. Les traitements cupriques à la bouillie et aux poudres, faits avec célérité, ont préservé la récolte restante contre une invasion éventuelle de Botrytis et le temps sec a contribué à rétablir en partie la situation.

On pouvait craindre, un peu plus tard, le *grillage* et l'*échaudage*. Les dégâts, de ce chef, ont été insignifiants.

b) *Accidents physiologiques*. — Il faut signaler, en 1938 de la *coulure* et du *millerandage* sur la plupart des cépages rouges et blancs. Le retard de végétation, au moment de la floraison, et l'essor donné à la croissance par le relèvement de la température expliquent cet accident qui a contribué à réduire un peu la récolte. Mais celle-ci était très abondante, de sorte que la coulure ne fut pas, dans l'ensemble, très dommageable.

c) *Maladies cryptogamiques*. — Le *Mildiou* fut inexistant, pratiquement, cette année.

Une première invasion constatée le 27 juin et que l'on peut faire remonter, comme origine, aux pluies du 9, se limite à quelques taches latentes qui, d'ailleurs, n'évoluent pas en taches blanches. D'autres taches latente apparaissent en septembre sur les entre-cœurs ; elles n'évoluent pas davantage.

Sur la grappe on constate, dans quelques coteaux, des traces de Rot gris, le 4 juillet. L'invasion se limite là. Pas de Rot brun, à notre connaissance.

Les conditions climatériques de l'année (temps sec et venteux en particulier), le sol desséché sur une grande profondeur, nous expliquent cette absence presque totale du Mildiou.

Contrairement au Mildiou, l'*Oïdium* a pris de l'extension dans certains vignobles, sur la feuille d'abord, vers le 20 juin, et ensuite sur la grappe à la fin de ce mois et au début de juillet. Son développement sur le raisin a été favorisé par l'abondance du feuillage. Il n'a cependant pas montré autant de virulence qu'en 1937, sans doute, en partie, parce que le temps a été souvent venteux au cours de l'été ; on a pu le combattre facilement par les soufrages ordinaires et, dans quelques cas spéciaux, par le permanganate.

Les pluies presque continues qui marquèrent la période du 18 au 27 septembre (46 mm. 5), par une température moyenne relativement élevée (19°), favorisèrent le développement du *Botrytis Cinerea* sous forme de *pourriture grise*, dans les cépages rouges et blancs de première époque, c'est-à-dire les premiers mûrs. L'humidité de la première décade d'octobre (23 millimètres d'eau en six jours), par température douce (15°5 en moyenne), fit apparaître sur le Chenin blanc, bien mûr, la *pourriture noble* qui, malheureusement, s'accompagna, dans certains cas, de mauvais pourri. Dans les jeunes vignes, les raisins furent envahis de bonne heure et entièrement. Dans les vignes âgées, le développement du *Botrytis* s'échelonna, ce qui permit de faire des triages.

L'extension de la *pourriture grise* en rapport avec le développement du feuillage nous montre, une fois de plus, l'intérêt qu'il pourrait y avoir à pratiquer, dans certaines situations, un *effeuillage* discret au niveau des raisins. Cette pratique de l'effeuillage est courante dans le Sauternais et elle est appliquée

tous les ans. Elle favorise le développement de la pourriture noble au détriment de la pourriture grise et on lui doit, en partie, la régularité constatée dans l'obtention des grands vins liquoreux de la région. Nous estimons qu'elle pourrait être introduite avec profit dans les grands crus d'Anjou Il conviendrait, croyons-nous, de commencer l'effeuillage à partir de la véraison, en enlevant çà et là quelques feuilles au niveau des raisins, l'opération devant être renouvelée jusqu'aux approches de la vendange et en tenant compte des conditions climatériques.

On a remarqué, en 1938, que des vignes atteintes de *Court-Noué* les années précédentes portaient une récolte, sans doute inférieure à celle des vignes normales, mais encore relativement abondante. Le Court-Noué s'atténue ou disparaît lorsque les conditions climatériques sont favorables à une bonne végétation de la vigne. Nous citerons en particulier une jeune plantation court-nouée de 480 souches, de Groslot, à sa sixième feuille, qui, jusque-là, n'avait rien produit et qui, cette année, a donné 2 barriques de moût. Sur une partie taillée à long-bois, la récolte a été de 1/3 supérieure à celle de l'autre partie taillée à coursons.

L'*Esca* n'a pas causé une grande mortalité. Çà et là quelques souches ont péri.

d) *Insectes ampélophages.* — Sur les coteaux qui avaient souffert de la *Cochylis* et de l'*Eudémis* en 1937, on constate de nouveau, cette année, une première invasion qui s'annonce sérieuse, mais ne fait pas, en général, de grands dégâts, en raison de la rapide croissance de la vigne et de la floraison vite terminée. On n'était pas sans crainte pour la seconde génération. Cependant, la persistance du temps sec et les grandes chaleurs des 30, 31 juillet et 1er août ont arrêté net le vol de la Cochylis. On sait qu'au moment où il sort de la chrysalide, le papillon est en état de moindre résistance. Ces quelques jours de grandes chaleurs ont certainement fait disparaître, à l'état de papillons, beaucoup d'insectes et détruit aussi des œufs et des larves naissantes. L'Eudémis a beaucoup moins souffert. Les conditions climatériques de 1938 nous expliquent donc la recrudescence de l'Eudémis par rapport à la Cochylis. Les captures de papillons, à Belle-Beille, nous donnaient, en 1937, respectivement, les proportions suivantes : Cochylis, 34 p. 100 ; Eudémis, 66 p. 100. En 1938, ces proportions deviennent : Cochylis, 13,4 p. 100 ; Eudémis, 86,6 p. 100.

Cette invasion, bien que plus importante en 1938 qu'en 1937 (682 papillons capturés dans 12 pièges en 1938, contre 170 en 1937, pour les deux générations de Cochylis et d'Eudémis) n'a pas cependant occasionné, à Belle-Beille, de dégâts appréciables et il en fut ainsi dans presque tout le vignoble de notre région. Une fois de plus, nous voyons l'influence prépondérante exercée par les conditions météorologiques sur les invasions d'insectes et sur l'importance de leurs dégâts.

Des essais de traitements à la bouillie nicotinée et aux poudres de Derris ont été entrepris par notre collaborateur, M. Simon, dans un vignoble de Brissac, que M. Rozé a bien voulu mettre aimablement à sa disposition. Il sera rendu compte ultérieurement des résultats obtenus.

Les vendanges et les moûts. — A la fin de sa végétation, la vigne avait perdu toute son avance et les vendanges, que l'on avait espérées précoces, n'ont commencé qu'en période normale, après le 25 septembre. Elles furent conduites avec célérité, surtout dans les rouges où la pourriture progressait rapidement. Les premiers moûts récoltés accusaient un degré peu élevé, mais l'acidité, en moyenne, était normale et le rendement satisfaisant. Dans le Chenin blanc, récolté à partir du 6 ou 7 octobre, on pratiqua des triages successifs. Si les moûts blancs récoltés en tout-venant ont accusé, en général, de 9 à 12° d'alcool en puissance, les moûts provenant de triages ont atteint des densités plus élevées, égalant, dans certains cas, les chiffres des grandes années.

Nous donnons, dans les deux tableaux ci-après, les résultats de l'analyse des échantillons de moûts, rouges et blancs, qui nous sont parvenus de toutes les régions de l'Anjou.

TABLEAU I

COMPOSITION DES MOUTS DE RAISINS ROUGES ET DE MUSCADET

Cépages	Sucre par litre		Acidité totale (en ac. sulf. par litre)		Moyennes par litre		Alcool en puissance d'après le			Quantités récoltées a l'hectare			Nombre d'échantillons examinés
	Max. gr.	Min. gr.	Max. gr.	Min. gr.	Sucre gr.	Acid. gr.	Max. deg.	Min. deg.	Moy. deg.	Max. hl.	Min. hl.	Moy. hl.	
Cabernets . . .	218	167	6,5	5,0	190	5,7	12,8	9,8	11,1	55	25	38,5	14
Gamays	223	138	7,5	5,4	172	6,7	13,1	8,1	10,1	66	10	34,2	10
Groslots	202	119	8,1	5,0	156	6,5	11,9	7,0	9,2	85	20	52,0	27
Rouges divers.	180	146	7,8	5,3	167	6,8	10,6	8,6	9,8	45	35	40	4
Producteurs divers.	218	124	9,3	6,6	170	7,8	12,8	7,3	10,0	60	38	46	4
Muscadet . . .	178	132	6,3	4,4	162	5,4	10,5	7,8	9,8	36	18	24,5	4

Les *Cabernets* que nous avons examinés ont une moyenne de 11°1 d'alcool en puissance avec une acidité moyenne de 5 gr. 7 (en acide sulfurique) et des maxima avoisinant 13°. Les *Gamays* ne font que 10° avec une gamme de degrés plus étendue allant de 8 à 13° également. Les *Groslots* ont de 7° à 11°9 (moyenne 9°2). L'acidité est normale (6,5 en moyenne). Nous trouverons donc encore, cette année, d'excellents rouges et rosés.

Pour ces cépages, la production a dépassé celle de 1937 de 2 à 5 barriques à l'hectare en moyenne.

Les quelques échantillons de *Muscadet* qui nous sont parvenus ont un degré en puissance voisin de 10 et une acidité moyenne de 5,4. Le minimum d'acidité s'abaisse jusqu'à 4,4. Ces moûts proviennent de la partie du Maine-et-Loire qui confine à la Loire-Inférieure. Malgré la gelée de printemps, la

TABLEAU II

COMPOSITION DES MOUTS DE CHENIN BLANC EN 1938

ÉGIONS	Sucre par litre		Acidité totale par litre		Moyennes par litre		Alcool en puissance			Quantités récoltées a l'hectare			Nombre d'échantillons ayant
	Max. gr.	Min. gr.	Max. gr.	Min. gr.	Sucre gr.	Acid. gr.	Max. deg.	Min. deg.	Moy. deg.	Max. hl.	Min. hl.	Moy. hl.	
ers, Stemmes, Bounaine . . .	226	146	8,7	6,3	199	6,8	13,3	8,6	11,7	35	20	25	5
é, Saven - es	290	170	7,8	6,3	220	6,7	17,1	10	12,9	35	12	25	15
randes, mptocé . .	196	188	6,8	6,3	191	6,5	11,5	11	11,2	40	35	37,5	2
jean, La nmeraye, lonnes, La ellière . .	296	154	10,2	5,7	199	7,5	17,5	9	11,7	69	7	31,0	18
chefort, umes, St - oin, Chaunds. . . .	340	186	10,8	5,1	244	7,2	20,1	10,9	14,4	40	10	24,0	18
lieu, Faye.	329	170	9,4	5,6	245	6,9	19,5	10,0	14,5	39	10	19,4	17
arcé, Bonaux, Chanes	295	199	7,2	5,0	261	6,8	17,4	11,7	15,4	26	11	24,3	6
olay, Le amp, St-ubert - du - tay	300	154	8,4	5,6	221	6,7	17,7	9,0	13,0	66	8,0	39,0	13
Verchers - Georges, courson . .	282	218	7,8	6,0	228	7,4	16,6	12,3	13,4	38	14	23,6	7
Vaudelnay, Ulmes . .	226	167	9,6	6,9	197	8,1	13,3	9,8	11,6	45	35	38	3
sac, Vaudétien, St - n -des-Mauts, St - Mée, Soulaines gné	276	146	10,1	5,5	192	7,9	16,3	8,6	11,3	60	14	31,5	14
rs, Dené, zé.	202	132	9,4	7,1	180	8,5	11,9	7,8	10,6	45	25	33,6	9
Barthélémy, lard, Corzé. nes, Briolay, illé, Tiercé, louailles . .	244	170	9,8	7,6	211	8,3	14,4	10,0	12,4	26	15	19	4
pierre, Sou-, St-Hilaire, Florent. . .	210	130	9,8	7,6	178	8,7	12,3	7,6	10,5	33	26	29	8
	202	175	9,0	6,7	188	8,0	11,9	10,3	11,0	40	33	37	5

récolte moyenne, pour ce cépage, est double de celle de l'année dernière, laquelle, d'ailleurs, était très petite.

Enfin, notre Chenin blanc nous a donné, en moyenne, pour les 144 échantillons reçus :

Sucre, par litre	212 gr.
Alcool en puissance	12°5
Acidité totale par litre (en acide sulfurique)	7,3

Nous avons, cette année, pour le Chenin, une gamme de richesses saccharines très étendue, allant de 7°6 à 20°. Les moûts de pourriture noble ayant de 15 à 18° ne sont pas une exception. Cependant, la grosse majorité de la récolte a donné des degrés allant de 9 à 12. L'acidité n'est jamais excessive et elle se tient d'ordinaire entre 6 et 7 gr. 5 par litre, exprimée en acide sulfurique.

Beaucoup de vins, rosés ou blancs, se trouveront bien d'être remontés à la dose maxima autorisée, soit 9 kilogrammes par 3 hectos de vendanges ou, pratiquement, par barrique de moût et dans la limite légale de 200 kilogrammes de sucre par hectare.

La désacidification n'est pas autorisée cette année. Cette pratique n'aurait d'ailleurs pas de raison d'être, les moûts étant, à part de rares exceptions, bien constitués au point de vue de l'acidité.

D'une manière générale, les fermentations ont été très rapides, si rapides parfois que certains viticulteurs ont cru à un arrêt anormal alors qu'elles étaient déjà achevées. Ce fait est dû à la température relativement élevée que nous avons eue au moment des vendanges, température qui a favorisé le développement de levures naturellement très actives.

Nous devons donc penser que les moûts de haut degré fermenteront dans de bonnes conditions — et sans qu'il soit nécessaire le plus souvent de chauffer le cellier — et c'est là un point important pour l'obtention de vins de grande classe auxquels la pourriture noble généralisée devra conférer, en 1938, un caractère bien marqué.

La production devrait être assez voisine de celle de 1934, mais un peu inférieure. Au point de vue de leur composition, les moûts s'apparentent aussi avec ceux de cette même année, avec un peu plus d'acidité. Les vins n'atteindront pas la haute qualité de 1933 et se classeront, dans l'ensemble, étant donnée leur grande diversité, au-dessous de ceux de l'année dernière.

L. Moreau et E. Vinet.

ETAT ACTUEL DU PROBLÈME DE L'ALCOOL-MOTEUR

L'emploi de l'alcool pour la force motrice a commencé à peu près vers 1895-1896. Il a eu pour point de départ le fait suivant : l'alcool produit à ce moment dans les distilleries (il n'y avait à l'époque que des distilleries agricoles) se vendait à un taux excessivement bas. C'est alors qu'on apprit qu'en Allemagne, il y avait une très grande consommation d'alcool pour les usages industriels. Le gouvernement français y envoya donc plusieurs missions, dont j'eus l'honneur de faire partie.

Avant mon départ, en 1901, je suis allé au Ministère de l'Agriculture, où M. Vassilière était alors directeur de l'Agriculture. Il me reçut très paternellement et me dit que M. le Ministre comptait sur moi pour voir en Allemagne ce qu'y étaient les moteurs à alcool, ce qu'ils avaient de particulier et si notre industrie française ne pourrait pas arriver à en faire autant.

Ces moteurs étaient, bien entendu, bien construits ; ils consommaient de l'alcool additionné de benzol, mais ils n'avaient rien de particulier. Je crois me souvenir que cet alcool carburé contenait 25 p. 100 de benzol, mais j'eus la surprise de constater une chose : c'est qu'en Allemagne, les 9/10e de la production d'alcool étaient entre les mains des distillateurs agricoles tous syndiqués. 1/10 seulement de l'alcool consommé en Allemagne était produit par des distilleries de grains ou de mélasses.

Il s'est donc formé un groupe composé de *Rectificateurs* qui ont acheté l'alcool chez les distillateurs et c'est cette combinaison entre les producteurs d'alcool et les rectificateurs qui prit le nom de « *Centrale* » pour la mise en valeur de l'alcool.

L'alcool de bouche se vendait très cher à ce moment, mais, par contre, le prix de l'alcool pour la force motrice était cédé à un prix modique et uniforme dans toute l'Allemagne, aussi bien dans le centre qu'aux villes frontières.

C'est la « *Centrale* » qui fixait les prix des diverses catégories d'alcool.

Quand je suis revenu, j'ai rédigé mon rapport, en traitant, dans la première partie, la question économique, et ensuite la question technique. Mais je n'ai pu cacher mon impression : qu'en France nous n'avions aucun parallèle ; qu'il était impossible de songer à réunir les éléments nécessaires, car notre production très variée était beaucoup trop dispersée.

On a organisé alors une série de Congrès pour rechercher le moyen de réduire le prix de l'alcool, de l'uniformiser ; on s'est occupé principalement de la question économique, en délaissant complètement la question technique.

C'est pendant la guerre de 1914-1918 qu'a été créé le monopole de l'alcool industriel, alcool nécessaire à la production des poudres, en quantité toujours insuffisante devant les besoins de la Défense nationale. Après l'armistice, la fabrication des poudres a cessé, mais celle de l'alcool ne s'est guère ralentie. Il était nécessaire de trouver un nouvel emploi à l'alcool et celui qui apparaissait le plus convenable, était de l'utiliser à la production de la force motrice dans les véhicules automobiles.

Il y a pas mal de temps qu'on a songé à utiliser l'alcool comme carburant ; les premiers essais ont montré qu'il avait l'inconvénient d'une consommation volumétrique plus grande que l'essence, conséquence de son plus faible pouvoir calorifique.

A ce moment, les essences étaient de meilleure qualité que maintenant, ce qui fait qu'au début on n'a pas vu l'intérêt de l'alcool comme carburant Cependant, on a remarqué que l'alcool carburant présentait certains avantages ; qu'il permet de marcher avec un mélange pauvre, alors qu'avec l'essence, quand on appauvrit le mélange, on a des retours de flammes et le moteur bafouille.

Une difficulté apparaissait alors, c'est que l'alcool à 95° Gay-Lussac n'était pratiquement pas miscible avec l'essence ; on ne pouvait obtenir de solution

qu'avec de l'alcool absolu. Le premier problème industriel qui s'est posé, a été la déshydratation de l'alcool pour se rapprocher le plus possible de l'alcool absolu. Cette difficulté se trouve surmontée depuis plusieurs années, grâce à différents procédés de déshydratation de l'alcool qui ont fait leurs preuves, puisque le degré atteint et dépasse 99° 6 Gay-Lussac.

Dans une très intéressante conférence faite à l'*Association des Chimistes* en juillet 1932, par M. P. Dumanois, directeur des Services techniques de l'Office National des combustibles liquides, l'éminent technicien, résumant ses travaux personnels sur l'utilisation de l'alcool dans les moteurs à explosion, arrivait aux conclusions suivantes :

1° Les mélanges à 10-20 p. 100 d'alcool donnent des départs aussi faciles qu'avec l'essence pure.

2° Le mélange à 10 p. 100 d'alcool donne un gain très net de puissance sur l'essence pure.

3° L'alcool est « antidétonant », ce qui donne un gain très important en utilisant une compression élevée.

4° L'alcool supprime le givrage intérieur du carburateur, ce qui est fort important pour l'aviation.

5° Le carburant à 25 p. 100 d'alcool donne, pour une même consommation que l'essence, une marche plus souple, moins d'échauffement, avec suppression de la calamine. Seul le carburateur doit être réglé en conséquence pour les mélanges riches en alcool. Il n'y a rien à modifier pour le reste du moteur.

6° Les mélanges ternaires *essence-alcool-benzol* ajoutent à ces avantages celui d'une moindre consommation et seraient à préférer, si nous avions du benzol en abondance, ce qui n'est pas le cas.

II

En résumé, le problème technique étant résolu, par un article de loi du 26 février 1923, les importateurs d'essence étaient obligés de reprendre à l'Etat une quantité d'alcool correspondant à un pourcentage minimum de 10 p. 100 en volume de la quantité d'essence dédouanée par eux dans le mois précédent. Cette même disposition législative prévoyait que des décrets et des arrêtés fixeraient le pourcentage d'alcool à acquérir, la formule de dénaturation de cet alcool, le prix de cession de ce dernier, ainsi que la composition des mélanges qui pourraient être effectués et les conditions auxquelles ces mélanges devraient satisfaire (1).

Si les mesures prises permirent pendant quelques années d'assurer l'écoulement des stocks d'alcool destiné à la carburation, cette situation fut modifiée en 1930, la crise sucrière ayant amené une augmentation progressive de la production d'alcool.

(1) Il convient de rappeler ici que c'est à la suite de l'énergique intervention de M. Édouard Barthe, Président du Groupe Viticole, que, par un dispositif spécial incorporé dans la loi de finances (article 17 B nouveau), la Chambre des Députés avait voté, le 26 janvier 1923, le principe du « Carburant National », donnant ainsi satisfaction au vœu émis par la *Société des Agriculteurs de France*, dans la mémorable séance qu'elle avait tenue, le 24 février 1922, sous la haute direction de M. Prosper Gervais, séance au cours de laquelle avait été jetée la base d'un accord entre le Nord et le Midi, sur le *régime de l'alcool*.

Pour remédier à la situation qui menaçait de s'aggraver, le Parlement vota l'article 9 de la loi du 4 juillet 1931 sur la Viticulture, ainsi conçu :

« Les importateurs d'essence de pétrole et autres, pures ou en mélanges, sont, en outre, tenus, pour obtenir les licences d'importations visées au premier alinéa du présent article, d'ajouter en mélange à toutes les quantités importées par eux, à l'exception des essences « *tourisme* », telles qu'elles sont définies par arrêté du Ministre du Commerce et de l'Industrie et des « *white-spirits* » ou autres produits non destinés à la force motrice, 25 litres au moins à 35 litres au plus d'alcool repris à l'Etat dans les conditions spéciales ci-dessus par 100 litres d'essence. » Le mélange sera mis en vente sous le nom de « *carburant poids lourd* » (arrêté du 26 octobre 1931).

L'arrêté du 25 novembre 1931 fixa ensuite les conditions auxquelles doivent satisfaire les mélanges d'essence et d'alcool livrés au public pour leur assurer une stabilité suffisante.

C'est alors qu'est intervenue la loi du 31 mars 1933, dont le parag. 3, article 6 s'exprime ainsi :

« L'article 3 du décret du 21 décembre 1926 (boissons) portant codification de la législation en matière de contributions indirectes est complété comme suit :

« Toutefois, à compter de la campagne 1933-1934, le volume d'alcools provenant de la distillation des betteraves indigènes à régler, chaque campagne, au prix de parité, est fixé à 2.300.000 hectolitres (alcool pur).

« Ce contingent est, à concurrence de 90 p. 100, attribué aux usines ayant fonctionné au cours de l'une des campagnes 1927-1928 à 1932-1933. Il est réparti entre ces usines proportionnellement à la moyenne des productions de leurs trois plus fortes campagnes, ou aux 85 centièmes de leur plus forte production, si ce dernier chiffre est plus élevé.

« Le solde des 10 p. 100 restant sera réparti, par arrêté du Ministre de l'Agriculture et du Ministre du Budget, après avis favorable de la commission instituée à cet effet, de la manière suivante :

« *a*) La quantité suffisante, et qui ne pourra en aucun cas dépasser 5 p. 100 du contingent, aux usines construites ou en cours de construction au 17 janvier 1933 n'ayant pas travaillé normalement au cours de la dernière campagne et dans la limite des ensemencements de betteraves antérieurs de la région pour compléter ou établir le contingent qui leur est affecté par application du 3e parag. du présent article.

« *b*) La quantité disponible, après application de l'alinéa précédent, aux usines qui travailleront à partir de la campagne 1933-1934 et à celles répondant aux prescriptions du parag. 10 du présent article, et ceci au prorata de leur production pour la campagne considérée.

« Lorsque la production d'une campagne dépassera le contingent prévu au parag. 2, l'excédent de la production sera payé sur la base du prix de cession à la carburation. »

D'un autre côté, un arrêté du 25 juillet 1933 ne permet de vendre sous le nom d'*essence tourisme* que des mélanges contenant de 11 à 15 p. 100 d'alcool pour 100 volumes d'hydrocarbures.

Et, afin d'éviter toutes les fraudes qui se commettaient à la faveur des dispositions législatives de 1923, un arrêté du 3 octobre 1933 a rendu obligatoire la coloration de tous les mélanges d'hydrocarbures et d'alcool autres que ceux dont la composition est fixée par l'arrêté du 25 juillet 1933 et les mélanges ternaires.

Dans la suite, une modification est intervenue dans le régime fiscal de l'automobile et des carburants :

Une loi du 23 décembre 1933 a supprimé les droits de circulation afférents aux véhicules et les a remplacés par une taxe sur les combustibles liquides, de 50 francs par hectolitre. Toutefois, un décret du 22 janvier 1934, pris en application de cette loi, a fait bénéficier le carburant « *Poids lourd* » d'une exonération de 25 francs à l'hectolitre. Cette exonération a d'ailleurs été portée à 27 fr., à partir du 1er février 1937, par suite de l'exonération de l'alcool carburant de la taxe de 8 p. 100 payée par les autres carburants.

Enfin, il convient de citer l'arrêté suivant du 19 janvier 1935 :

Le taux réduit de 25 francs par hectolitre prévu par l'article 9, parag. 2, alinéa 2, du décret du 29 septembre 1934, est exclusivement réservé aux carburants constitués par de l'alcool, du benzol et des huiles légères de houille distillant avant 250° C., dans lesquels la proportion de chacun de ces éléments ne pourra être inférieure à 25 p. 100 du volume total du mélange.

Lors de la mise en vente, la présence de ces huiles dans lesdits carburants devra être indiquée d'une manière apparente.

Le benzol employé dans les mélanges constitués conformément aux dispositions du présent arrêté bénéficiera de l'exonération du droit intérieur pour un volume égal à la moitié de la quantité d'alcool pur, exprimé à 15° C., incorporée dans le mélange.

Ce texte a été complété par l'article 41 du décret-loi du 30 juillet 1935, concernant le régime économique de l'alcool :

Art. 41. — Le code des contributions indirectes est modifié et complété comme suit :

Article premier, *Premier alinéa.* — Est réservée à l'Etat représenté par le *Service des alcools*, la production des alcools éthyliques autres que : 1° les eaux-de-vie ayant droit à l'appellation d'origine Cognac ou Armagnac ; 2° les eaux-de-vie ne titrant pas plus de 70° Gay-Lussac à la température de 15° centigrades, et provenant de la distillation, non suivie de rectification, des vins, cidres, poirés, marcs non séchés, lies fraîches, hydromels et fruits frais. La production des genièvres est soumise à un régime spécial fixé par l'article 4 ci-après.

Art. 2. — Les quantités d'alcools achetées par l'Etat sont rétrocédées par lui, pour tous usages impliquant une opération à caractère industriel ou des manipulations faisant perdre au produit, en vertu de la législation relative à la répression des fraudes, le droit à la dénomination générique d'eau-de-vie.

Tous alcools non acquis du service des alcools et utilisés à l'un quelconque des emplois prévus au paragraphe précédent, sont soumis au profit de ce service à une redevance égale à la différence entre le prix de cession, par le service,

de l'alcool pour la fabrication des liqueurs et apéritifs et le prix d'achat, par ledit service, des alcools de vin. Le taux de cette redevance, ainsi que les prix de cession, sont fixés par arrêtés ministériels.

Art. 3. — Les quantités d'alcool à acheter par le service commercial pour chaque campagne allant du 1er octobre au 30 septembre de l'année suivante sont fixées aux chiffres ci-après :

Alcools de mélasses, 600 000 hectolitres.

Alcools de synthèse et de grains, 28.000 hectolitres.

Alcools de vins, 325.000 hectolitres.

Alcools de marcs de raisins, dilués ou non, 300.000 hectolitres.

Alcools de cidres ou de poirés, 25.000 hectolitres.

Alcools de pommes ou de poires, 300.000 hectolitres.

Les quantités non utilisées sur chacun des contingents prévus au paragraphe précédent et qui ne comprennent pas les alcools provenant de la distillation prévue par l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931, sont reportées sur les campagnes suivantes ; en outre, les contingents d'alcools de marcs de raisins peuvent, à la demande des intéressés, être transformés, pour leur valeur d'achat, en alcools de vin.

III

Rappelons que les usagers trouvent actuellement sur les routes les carburants alcoolisés suivants (décrets du 14 novembre 1935) composés par adjonction d'alcool déshydraté :

1° Le carburant poids lourds à 25 p. 100 d'alcool coloré par 0 gr. 5 par hectolitre de base de Rhodamine B.

Cette coloration tenace, rouge par transparence, jaune orange par réflexion, évite la fraude qui consistait à mélanger le poids lourd à l'essence tourisme (1).

2° Le carburant tourisme à 11-15 p. 100 d'alcool (arrêté du 25 juillet 1933). Il est interdit d'utiliser un qualificatif autre que « tourisme ». Par exemple, l'expression « sans alcool » est interdite. C'est d'autant plus logique que l'analyse de ces essences dites « sans alcool » montrait que le plus souvent elles en contenaient, ce qui montre la naïveté de bien des consommateurs.

Le benzol peut remplacer l'essence dans le carburant tourisme partiellement (mélange ternaire).

3° Les supercarburants ou surcarburants pour lesquels le maximum de 15 p. 100 pour l'alcool n'est pas imposé et est le plus souvent dépassé.

4° Le carburant à base d'huile de houille à 25 p. 100 ou plus d'alcool.

L'alcool mélangé doit être à 99°5 minimum pour le carburant tourisme-99°4 pour le poids lourd.

Un arrêté du 14 novembre 1935 a réglementé les spécifications des caractéristiques des différents carburants qui peuvent être mis en vente en France.

Remarquons, en passant, qu'avant 1934 le dénaturant de l'alcool contenait

(1) On trouvera tous les détails techniques dans les divers rapports de M. P. Dumanois (*Bulletin de l'Association des Chimistes*, septembre 1932, p. 329-341) ; *IIIe Congrès International des Industries Agricoles*, Paris, mars 1934 (Vol. I, Q. 16 B) ; *Ve Congrès International des Industries Agricoles*, Schéveningue, juillet 1937 (Vol. II, p. 622-639), ainsi que dans le rapport de M. Charles Mariller, sur les « Carburants Nationaux et l'Alcool Moteur » (*Bulletin de l'Association des Chimistes*, juillet-août 1936, pp. 662-676).

un peu d'*huile lourde créosotée rectifiée*, jouant le rôle d'infectant. Comme cette huile contenait des *phénols*, provoquant l'attaque des récipients métalliques, on a changé le dénaturant en 1934, en le constituant, par hectolitre d'alcool, de 1,90 l., benzol 0,3 l. benzine type régie, 6 gr. d'antharcine brut et 0,2 gr. de borate d'éthyle, les deux premiers produits jouant le rôle d'infectant les deux derniers, de test. Des traces de borate d'éthyle colorent la flamme de façon caractéristique et des traces d'anthracine rendent le liquide phosphorescent aux rayons ultra-violet.

IV

Grâce aux dispositions réglementaires relatives aux carburants à base d'alcool, *le problème de l'alcool-moteur* a évolué rapidement dans ces dernières années.

Dans son Rapport au IIIe Congrès International des Industries Agricoles (Paris, 1934), M. Dumanois a donné le tableau suivant :

Carburation	Quantités (hl.) disponibles pour la carburation	Quantités (hl.) livrées a la carburation
1926-27	225.000	174.550
1927-28	244.000	202.743
1928-29	245.000	221.080
1929-30	526.000	350.526
1930-31	1.204.000	638.151
1931-32	1.400.000	864.430
1932-33	2.000.000	1.937.000

Donc, jusqu'à 1931-32, les quantités d'alcool offertes à la carburation étaient supérieures aux demandes des consommateurs, et ce n'est qu'en 1932-33 que l'offre et la demande se sont à peu près équilibrées. Mais l'année suivante (1933-34), aux 2 millions d'hectolitres d'alcool disponibles pour la carburation correspondait une consommation de 2.463.000 hectolitres, et cette consommation est montée, en 1934-35, à 3.703.000 hectolitres, et en 1935-36, à 4.200.000 hectolitres. Or la campagne 1936-37, en raison de la récolte déficitaire de betteraves et de vins, n'a laissé pour la carburation que 2.800.000 hectolitres d'alcool.

Ci-après, nous donnons un petit tableau, suivi d'un graphique, de la production d'alcool et de sa consommation pour la force motrice (1).

Production totale d'alcools en France
(*en hectolitres*)

Moyenne décennale	Totale	Alcool de betteraves	%
1871-1880	1.545.720	321.139	41,7
1881-1890	1.944.520	641.911	33,0
1891-1900	2.254.540	830.033	36,8
1901-1910	2.353.230	978.181	41,6
1911-1920	1.831.748	345.146	18,9
1921-1930	1.991.263	782.341	38,3

(1) Cf. *Revue des Agriculteurs de France*, juin 1936, un très intéressant article sur « Le marché de l'Alcool », publié sous l'anonymat.

Production annuelle (hectolitres)

	Totale	Alcool de betteraves	%
1931	3.622.752	1.733.051	50,8
1932	3.872.857	2.201.400	56,8
1933	4.216.593	2.404.270	57,0
1934	4.706.509	2.777.157	49,2
1935	5.825.782	2.863.339	49,2
1936	4.830.343	2.445.801	50,7
1937	3.555.727	2.277.650	64,0

Alcool consommé par la force motrice (hectolitres)

		% de la production
1932	623.321	16,2
1933	2.340.786	55,5
1934	2.470.532	52,4
1935	3.825.839	65,8
1936	4.100.000	90,9
1937	2.400.000	67,4

Ainsi donc, la situation est inversée, selon la constatation de M. Dumanois, dans son rapport de l'année dernière, au Congrès de Schéveningue, dont nous détachons les passages suivants :

« Alors que jusqu'ici la préoccupation constante des pouvoirs publics était d'arriver à assurer l'écoulement de l'alcool industriel dans la carburation en prenant des mesures administratives créant des nouveaux débouchés, maintenant des mesures contraires sont à prévoir.

« Dès maintenant, il est décidé de limiter à 20 p. 100 la quantité d'alcool contenue dans le *poids lourd*, et on envisage de réduire l'écart de 35 francs qui sépare le *poids lourd* de l'*essence tourisme*, par une augmentation du prix de cession de l'alcool destiné au *carburant poids lourd*.

« Pour conclure, nous constaterons que la question de l'alcool carburant est pratiquement au point en France (1). Les problèmes techniques posés par l'instabilité des mélanges ont été résolus.

« Toutes les résistances plus ou moins intéressées, ou simplement dues à l'inertie, ont été successivement surmontées lorsque l'éducation des utilisateurs a été faite.

« Grâce à l'écart de prix qui a existé entre le carburant *poids lourd* et le carburant *tourisme* (99 francs contre 126 fr. 50), cette éducation s'est faite tout naturellement et les besoins de l'alcool sont aujourd'hui supérieurs à l'offre. »

Et, dans un autre passage, le même auteur dit :

« On découvrira que l'alcool éthylique, produit national, est un antidétonant remarquable, ayant l'avantage de ne pas être toxique. On peut augurer même que certains, qui ont trouvé jusqu'ici à l'alcool tous les défauts, finiront par ne lui trouver que des qualités... »

M. D. SIDERSKY.

(1) Les expériences faites en France ont servi à quelques pays étrangers, comme l'a démontré M. CALLEROT dans un remarquable rapport présenté au *IIIe Congrès International des Industries Agricoles* (Paris, 1934) ; Cf. Tome I, question 16-A.

ACTUALITES

R. C. : Chronique viticole méridionale
Le Bosc : Chronique de législation viticole (*suite et fin*)
Michel Flanzy : Chronique d'œnologie méridionale : Statut viticole et fraude

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 17 novembre.

Peu de choses à dire, maintenant, à propos du vignoble où l'activité est réduite à un minimum favorisé par le beau temps.

Les vins nouveaux se dépouillent lentement et se font mieux apprécier par de réelles qualités de franchise de goût, de fruité et de couleur qui font un peu oublier leur faiblesse alcoolique. On va bientôt procéder aux soutirages qui confirmeront certainement cette impression.

Les déclarations de récolte, dont la publication se poursuit, sont toujours l'objet de commentaires variés. Ces jours derniers, on a connu les résultats de nombreuses communes du département du Gard, où les délais sont expirés depuis le 10 novembre.

On note, en général, des augmentations par rapport à la récolte de 1937, mais les différences sont bien moins importantes que celles que nous avons relatées la semaine dernière pour le Narbonnais. Voici quelques chiffres :

Aigues-Mortes, 134.000 hectolitres en 1938 contre 94.000 en 1937 ; Nîmes, 88.000 contre 85.000 ; Jonquières-Saint-Vincent, 71.000 contre 50.000 ; Gallargues, 64.000 contre 51.000 ; Saint-Laurent-d'Aigouze, 142.000 contre 97.000 ; Manduel, 60.000 contre 51.000 ; Aimargues, 127.000 contre 108.000 ; Aigues-Vives, 34.000 contre 30.000 ; Montpézat, 38.000 contre 24.000 ; Milhaud, 42.000 contre 37.000 ; Saint-Gervais, 31.000 contre 29.000 ; Sommières, 32.000 contre 27.000 ; Marguerittes, 31.000 contre 27.000, etc... Rappelons que l'an dernier le Gard a récolté 4.162.000 hectolitres.

En d'autres temps, c'est sur ces déclarations de récoltes qu'auraient roulé les conversations sur nos marchés méridionaux. Elles sont reléguées au deuxième plan de l'actualité par la publication des décrets-lois Reynaud, qui ont causé une vive émotion dans notre région par les charges nouvelles et très lourdes qu'ils apportent pour la Propriété et le Commerce. On se demande avec inquiétude quelles en seront les répercussions sur la marche de la consommation et aussi sur la tenue des cours.

L'aggravation des charges fiscales va, d'une part, réduire les disponibilités du consommateur ; elle va, d'autre part, accroître sensiblement les frais généraux du vigneron et du négociant, de telle façon que le prix du litre au détail s'en trouvera sensiblement majoré. Il serait bien extraordinaire qu'il en résultât une augmentation de la consommation, l'acheteur ayant moins d'argent et la marchandise étant plus chère.

A dire vrai, le vigneron, comme tout le monde, s'attendait à quelque sacrifice, et il l'aurait volontiers consenti, à condition qu'il fût efficace et que toutes les catégories de citoyens y participassent également. Or, il en est plusieurs

qui trouvent dans les décrets-lois des augmentations de revenus compensant, au moins en partie, les sacrifices qui leur sont demandés. Il y a là une inégalité choquante et une injustice regrettable.

La Confédération générale des Vignerons a adressé au Président du groupe viticole de la Chambre, M. Barthe, un télégramme de protestation contre ces mesures qui risquent d'écraser le marché et de causer un grave préjudice à la propriété, au commerce et à l'économie nationale. Déjà, informée des menaces qui se précisaient, elle s'était élevée par avance contre une aggravation de la fiscalité qui ne pouvait que compromettre le relèvement du pays. Il est profondément regrettable qu'on n'ait pas tenu compte de ses avis, dont on reconnaîtra, avant longtemps, la pertinence.

Ce n'est pas au moment, en effet, où la consommation du vin marque un fléchissement inquiétant qu'il convient d'aggraver la situation par une augmentation des droits et de nouvelles charges.

La statistique du mouvement des vins pour octobre, qui vient de paraître, est à cet égard particulièrement édifiante. Les quantités soumises au droit de circulation se sont élevées à 3.919.489 hectolitres en octobre, au lieu de 4.103.766 en septembre, soit une réduction de 184.277 hectolitres. La différence est encore bien plus grande par rapport au mois d'octobre 1937, qui accusait 4.402.184 hectolitres, elle atteint 482.695 hectolitres.

Si l'on prend les deux premiers mois de chaque campagne, on trouve que les quantités taxées n'ont atteint que 8.023.255 hectolitres cette année contre 8.818.712 pour septembre et octobre 1937. Il s'agit donc, pour deux mois, d'un déficit de 795.457 hectolitres que les nouveaux décrets-lois paraissent peu propres à combler !

Il est évidemment trop tôt pour se rendre un compte exact des conséquences que ces mesures auront sur la physionomie du marché. La seule réaction visible a été une aggravation très sensible du calme des affaires. Beaucoup de transactions ébauchées ou sur le point de se conclure ont été suspendues, le Commerce faisant montre d'hésitation et préférant attendre que la situation se dessine mieux.

C'est là un contretemps fâcheux, car il semblait qu'un mouvement de demandes fût prêt à se déclencher. Aussi, la propriété, qui avait été quelque peu sollicitée, se retranche-t-elle dans une certaine intransigeance, surtout quand elle dispose de marchandises convenables. On note quelques exceptions, consistant en foudres en vidange, pour lesquelles elle ne peut évidemment que lâcher prudemment la main.

D'une manière générale, la tendance demeure fermement orientée, le vigneron gardant confiance. On peut même constater que, depuis quelques jours, le cours de 16 francs est plus fréquemment appliqué pour de bons vins titrant 10° en moyenne et que ce taux a été dépassé pour les vins d'un degré supérieur.

En Roussillon, où les cotes sont toujours un peu dépréciées par rapport à celles du Languedoc, des vins de 11°5 ont été traités sur la base de 16 fr. 50 le degré, des 11° à 16 francs et des 10° à 10°5 à 15 fr. 50 et 15 fr. 75. Cette région est fréquentée, cette année, par les amateurs de beaux vins corsés.

Dans les Corbières, des bons 9°5 ont été vendus à 15 fr. 75 le degré et des 10° 5 couverts ont atteint 16 fr. 25.

Dans le Minervois, le prix de 15 fr. 75 le degré a été également pratiqué pour des 9°5 et celui de 16 francs pour des 10° et 10°2.

Nous recevons, de l'Hérault, communication d'affaires traitées à 16 francs le degré pour des 9°5 et des 10°.

Les vins rosés et les vins blancs sont, eux aussi, fort bien tenus. Des rosés de l'Hérault, du type « café », ont fait 170 francs l'hecto pour des 9° 5 et des 10°3 ; des blancs de clairette ont été payés, dans le Gard, à 17 francs le degré et jusqu'à 19 et 20 francs dans la région spécialisée de Cabrières et d'Adissan en vins de 11°5 à 13°.

Cette campagne voit se confirmer la suprématie des vins à hauts degrés

R. C.

Chronique de législation viticole (1)

III. — Indivision successorale en ligne directe

Aux termes de l'article 16 du Code du vin, complété par l'article 3 du décret-loi du 31 mai 1938, dans toute indivision successorale en ligne directe, chacun des cohéritiers est autorisé à faire une déclaration de récolte individuelle qui sert de base au calcul des diverses obligations découlant du statut viticole. Mais ce régime spécial ne peut être accordé si les cohéritiers ne sont pas présents au vignoble et s'ils ne participent pas personnellement à son exploitation.

Cependant, on ne doit pas prendre l'expression « présent au vignoble » dans un sens absolu. L'Administration des Contributions Indirectes a précisé à cet égard (Circulaire n° 766 du 16 juin 1938, p. 7) qu'il ne s'agit pas d'imposer à tous les cohéritiers l'obligation d'habiter les locaux même de l'exploitation en cause. D'ailleurs, il ne serait pas toujours possible de réaliser une telle obligation. On admettra donc que les intéressés résident, soit dans la localité dont dépend ladite exploitation, soit même sur le territoire d'une commune voisine étant entendu que ces cohéritiers prendront une part personnelle aux travaux de culture, c'est-à-dire en dirigeant ces derniers, ou en y participant effectivement. On refusera donc le bénéfice de l'indivision à celui des cohéritiers qui aurait quitté la propriété pour exercer ailleurs une profession déterminée, ce qui leur eulèverait toute possibilité de se livrer à l'exploitation de la dite propriété.

IV. — Plantations

On veut seulement évoquer ici la faculté de remplacement de parcelles arrachées, mesure prévue aux articles 88, 89 et 93 du Code du vin. Une mesure complémentaire est intervenue également dans ce domaine ; elle consiste dans le report du 1er août 1942 du délai dans lequel peut être exercée la faculté de remplacement anticipé prévue aux articles précités, qu'il s'agisse de vignes dont les produits ont droit à une appellation d'origine contrôlée ou de vignes donnant d'autres produits. Dans ces divers cas, les vignes remplacées doivent être détruites dans un délai maximum de trois années compté de la date de plantations nouvelles.

En outre, cette faculté est étendue aux vignes complantées à concurrence de 75 p. 100 au moins de cépages interdits, ce qui aura pour effet de hâter,

(1) Voir *Revue*, n° 2.314, page 440.

en la facilitant, la disparition des vignes comportant de tels plants. Bien plus, l'article 15 du décret-loi du 31 mai 1938 permet d'attribuer aux viticulteurs pratiquant cette sorte d'arrachage l'indemnité d'arrachage et de remise en culture de 1.200 francs par hectare. Ainsi se trouve doublement encouragée la remise en état de vignobles à partir de cépages sinon tout à fait nobles du moins susceptibles d'accroître sensiblement la qualité du vin produit.

V. — Arrachages obligatoires

La menace d'arrachages obligatoires qui avait été plusieurs fois différée a été cette fois pratiquement ajournée « sine die » par le décret-loi du 31 mai dernier dont l'article 18 précise que le soin de fixer la date, à partir de laquelle de tels arrachages pourront être édictés, appartiendra à un décret rendu sur la proposition des Ministres de l'Agriculture, de l'Intérieur et des Finances, après avis de la Commission interministérielle de la viticulture.

VI. — Blocage et distillation obligatoire

1° Généralités.

D'importantes modifications ont été également apportées à la double prestation de blocage et de la distillation obligatoire.

Désormais, l'une et l'autre de ces mesures interviendront quand les statistiques de la récolte feront apparaître un volume de disponibilités supérieur aux besoins. Elles seront donc imposées aux producteurs ci-après :

De 400 hectolitres quand les disponibilités n'excéderont pas 75 millions d'hectolitres ;

De 350 hectolitres quand les disponibilités seront comprises entre 75 et 78 millions d'hectolitres ;

De 300 hectolitres quand les disponibilités seront comprises entre 78 et 81 millions d'hectolitres ;

De 250 hectolitres quand les disponibilités seront comprises entre 81 et 84 millions d'hectolitres ;

De 200 hectolitres quand les disponibilités excéderont 84 millions d'hectolitres.

A remarquer qu'en vertu des nouvelles dispositions apportées par les articles 7 à 13 du décret-loi du 31 mai 1938, ces divers paliers pourront être réduits ou augmentés, dans la limite de 10 p. 100 quand la nécessité en aura été reconnue, après avis de la Commission interministérielle de la viticulture. Mais dans le cas où les disponibilités excéderaient 95 millions d'hectolitres le point de départ du blocage et de la distillation pourrait être abaissé par décret.

Par ailleurs, les exonérations de blocages et de distillation sont désormais unifiées et elles sont donc accordées :

— Aux producteurs dont le rendement à l'hectare accuse, comparativement, à la moyenne des trois années précédentes, une diminution supérieure à 50 p. 100 ;

— Aux producteurs dont le vin bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée.

Toutefois, l'incidence individuelle du blocage peut toujours atteindre le tiers de la récolte quand les disponibilités sont inférieures ou égales à 84 millions d'hectolitres. Si ces disponibilités dépassent 84 millions d'hectolitres, ladite incidence peut s'élever à la moitié de la récolte pour les producteurs de plus de 5.000 hectolitres. Ces maxima du tiers ou de la moitié de la récolte qui étaient prévus uniquement pour le blocage valent aussi maintenant pour le calcul de la prestation d'alcool de vin, ce dernier calcul ayant lieu sur la base du degré minimum exigé des vins de pays dans la région de production.

Quant à la quantité de vins dont tout viticulteur doit conserver la dispo-

sition, elle ne peut pas être inférieure au chiffre fixé comme point de départ des prestations individuelles (voir plus haut). Si, par exemple, le départ étant fixé à 300 hectolitres, un récoltant a produit 315 hectolitres, il ne pourra être contraint d'immobiliser que 15 hectolitres et si ce dernier est installé dans une région où la richesse alcoolique minimum des vins de pays est arrêtée à 8°5, sa prestation totale d'alcool de vin ne devra pas excéder : 8 hl. 5 × 15 = 127,5 d'alcool pur.

Mais la prestation d'alcool vinique provenant des sous-produits de vinification (marcs, lies et déchets de cave) n'étant réglée sur aucun minimum, la quantité d'alcool vinique à fournir serait, au cas particulier, de : 0 l. 77 × 315 = 242 l. 55.

Et au total la prestation d'alcool s'élèverait à : 127 l. 50 + 242,55 = 370 l. 05.

Il convient cependant de remarquer que si les fournitures d'alcool vinique sont rendues obligatoires chaque année, quelle que soit l'importance des disponibilités, elles ne seront imposées, en principe, qu'aux producteurs de plus de 200 hectolitres de vin. Ces livraisons pourront ainsi être exigées en l'absence de fournitures d'alcool de vin ou alors que ces dernières auront seulement pour point de départ les minima prévus de 200, 250, 300, 350 ou 400 hectolitres (voir plus haut). Par conséquent, pour un même viticulteur, l'obligation de fournir à la fois des alcools de vin et des alcools viniques se produira seulement quand les prestations d'alcools de vin partiront de 200 hectolitres, ou, le cas échéant, d'un chiffre inférieur. Mais, en tout état de cause, quand il ne sera pas exigé d'alcools de vin, les quantités d'alcools viniques à livrer seront réduites aux trois quarts des quotités normales.

D'autre part, les prix des alcools de vin de prestation obligatoire sont fixées, par décret, dans la limite de 75 p. 100 des prix des alcools de vin du contingent. A l'égard des alcools viniques, les prix peuvent atteindre 80 p. 100 de ceux arrêtés pour le contingent des alcools de marcs.

2° Calcul des prestations d'alcool

a) *Alcools de vin.*

Pour cette sorte d'alcools, la déclaration de récolte est atténuée des quantités de moûts ou de vins :

— Disparues à la suite d'opérations de concentration opérées dans les conditions réglementaires ;

— Utilisées à l'élaboration de mistelles, de vins médicamenteux, de vins de liqueur, d'apéritifs à base de vin ou de vins doux naturels ou à la préparation de moûts stérilisés, devant être vendus en nature pour la consommation de bouche, à la condition, dans ce dernier cas, qu'une déclaration ait été faite à la recette buraliste, et que les opérations aient été soumises au contrôle du service des Contributions Indirectes.

Bien entendu, ces abattements peuvent seulement être opérés en matière de prestations d'alcools de vin et ils ne sauraient donc influer, en aucune manière, sur la détermination des quantités d'alcools viniques à fournir par le viticulteur intéressé. Soit, une production totale de 5.000 hectolitres. Le producteur a utilisé 1.000 hectolitres pour des opérations de concentration et il a livré à un mistelleur 1.800 hectolitres. La base du décompte pour le calcul de la prestation d'alcool de vin se trouve donc ramenée à 5.000 hectolitres —(1.000 + 1.800) = 2.200 hectolitres.

Mais il est bien évident que la prestation d'alcool vinique portera sur la quantité initiale de vin récolté, soit 5.000 hectolitres.

b) *Alcools viniques.*

Quant aux prestations d'alcools viniques, elles sont désormais déterminées d'après les quotités suivantes :

— 1 litre d'alcool pur, par hectolitre de vin, produit dans les régions où le degré minimum des vins est actuellement fixé à 10° ou plus ;

— 0 l. 77 d'alcool pur, par hectolitre de vin produit dans les régions où le degré minimum des vins est actuellement fixé à 8°5 au moins ;

— 0 l. 60 d'alcool pur, par hectolitre de vin produit dans les autres régions.

Ces quotités demeureraient inchangées dans le cas où des décrets réduiraient, dans l'avenir, les richesses alcooliques minima exigées actuellement des vins de pays.

3° *Dispenses partielles de blocage et de distillation.*

On sait que des dispenses partielles de blocage et de distillation sont attribuées à la suite d'arrachages volontaires de vignes assortis d'un engagement de non replantation lequel comporte, suivant les cas, une servitude quinquennale ou une servitude quindécennale.

Ces dispenses pouvaient être attribuées et utilisées dès la destruction des vignes, autrement dit un arrachage réalisé immédiatement après une récolte permettait de réduire les charges de blocage et les prestations d'alcool de la campagne en cours.

Or, d'après la loi du 12 juillet 1937, les engagements d'arrachages volontaires avec paiement d'indemnités en espèces ne sont plus reçus depuis le 20 octobre dernier et on ne peut désormais admettre que des engagements assortis d'une servitude quinquennale. Ces derniers ne donneront plus droit à l'utilisation immédiate des dispenses correspondantes lesquelles seront décomptées comme par le passé, mais sans pouvoir être utilisées avant la campagne suivante.

Par ailleurs, l'article 14 du décret-loi du 31 mai dernier précise qu'en matière de distillation obligatoire l'utilisation des dispenses sera limitée aux prestations d'alcools de vin à l'exclusion absolue de celles d'alcools viniques.

Le même texte prévoit, d'autre part, une réduction de 5 p. 100 de la base de référence (c'est-à-dire la moyenne des trois récoltes précédant l'arrachage) retenue pour l'utilisation des dispenses consenties.

4° Retard dans les fournitures d'alcool

Aux termes de l'article 125, 5e § du Code du vin, complété par le décret-loi du 31 mai 1938, le paiement de l'astreinte de 3 francs par hectolitre, prévue en cas de retard dans la livraison des alcools de prestation est due par jour de retard à partir de la date fixée pour la livraison, dans l'avis individuel, adressé aux producteurs ou, en tous cas, à partir de la date extrême arrêtée, par décret, pour la livraison des alcools.

Désormais deux cas sont donc prévus, suivant qu'une date spéciale de livraison aura été ou non notifiée à un viticulteur. Dans la première hypothèse, l'astreinte partira de cette date et dans la deuxième, elle sera exigée à compter de la date extrême fixée par le décret ordonnant les livraisons d'alcool.

VII. — Echelonnement

Institué par l'article 8 du décret-loi du 30 juillet 1935, l'échelonnement des sorties de vins de la propriété était calculé jusqu'ici, sur la portion de récolte disponible, c'est-à-dire laissée libre de blocage. Il en résultait une grande complication dans les comptes particulièrement en ce qui concerne celui des quantités de vins immobilisées à la propriété.

Le décret-loi du 31 mai 1938 a donc apporté en cette matière les simplifications qui s'imposaient. Il l'a fait sous deux formes. D'abord, le nouveau texte de l'article 55, complété du Code du vin, rend l'échelonnement permanent, ce qui a pour effet de supprimer la limitation provisoire des sorties dénommée « blocage prévisionnel ». Ensuite, il est permis de déterminer directement les tranches libérées sur le total de la récolte, puisque d'après la nouvelle rédaction

de l'article 55 précité, chaque récoltant doit pouvoir expédier, par tranche, le dixième de sa récolte, et au minimum 100 hectolitres.

Enfin, ce sont toujours des décrets rendus sur l'initiative des Ministres de l'Agriculture et des Finances, après avis de la Commission interministérielle de la viticulture, qui fixent ledit échelonnement.

Le Bosc.

Chronique d'œnologie méridionale

Statut viticole et fraude. — Les vins sont soumis actuellement à une législation stricte. Malgré celle-ci, malgré le développement des services de surveillance, la fraude, sous diverses formes, se généralise. Trop souvent on la devine, on la constate mais on ne peut poursuivre pour le plus grand préjudice de notre économie viticole, de notre économie tout court et... de la santé publique.

A un degré alcoolique inférieur au minimum fixé, le fraudeur répond par un coupage convenable. Nous assistons ici à un commerce particulier. Certains négociants achètent ces vins à bas prix et les revendent au prix fort après un coupage choisi. Quand au sucrage clandestin, mieux vaut ne pas en parler.

A un degré alcoolique qui s'avérerait trop élevé, un nombre croissant de viticulteurs, poussé par la Prime aux petits degrés (c'est la règle générale — les vins de 1938 constituent une exception), ajoute une quantité non négligeable d'eau.

L'extrait est-il insuffisant ? On ajoute de la glycérine ou on coupe avec un vin très riche en extrait.

L'acidité volatile est-elle trop élevée ? Un coupage déterminé ramènera la dose à une limite acceptable. Ainsi, voyons-nous des vins ayant dépassé la limite maximum, achetés à très bas prix par le négoce. Et le vin de coupage obtenu est vendu au prix fort.

A une acidité fixe insuffisante, le fraudeur répond par une addition d'acides organiques ou d'acides minéraux — et mieux encore par le coupage avec un vin vert. Et si la quantité d'acide sulfurique ajoutée, car on ajoute de l'acide sulfurique, est telle qu'elle marque un peu à la dégustation une addition complémentaire de glycérine est sans pudeur opérée.

Ainsi toutes ce manipulations répréhensibles se produisent ou par addition de certains produits existant naturellement dans les vins ou par coupage des vins entre eux, opération la plus courante et qui vient d'occasionner une fois de plus la protestation de la Confédération Générale des Vignerons.

Elles nous obligent à dire que cette fraude est une *fraude légalisée* : en effet, on ne peut sévir parce que les vins obtenus sont rigoureusement *conformes aux règles établies.* Elles aboutissent à un accroissement artificiel du volume à la production et à la vente, à une disproportion exagérée de prix entre l'achat et la vente — à sacrifier la bonne qualité à la mauvaise. Tel est le résultat qui éclate aux yeux des gens les moins avertis.

Est-il possible d'opérer une répression plus sûre de la fraude afin de réaliser vraiment une politique de qualité.

Tout d'abord disons toute notre pensée : *plus rigides seront les règles œnologiques,* plus les fraudeurs seront assurés de l'impunité. Elles constituent pour eux les limites entre lesquelles ils peuvent opérer en toute quiétude.

Elles aboutissent trop souvent à poursuivre l'innocent producteur de vin naturel et à relaxer le trafiquant-œnologue-gangster.

Notons ensuite que les grosses fraudes sont surtout effectuées au cours de l'élaboration du vin de coupage.

A la lumière de ces faits, il nous semble que : d'une part, il faudrait rendre plus sévère encore la réglementation des vins de coupage et plus tolérante au contraire celle des vins de pays.

D'autre part, il faudrait ne mettre en vente que les vins répondant à la définition légale, *mais en inscrivant dans cette définition la notion de temps.* Tous les œnologues savent qu'un vin ordinaire *n'est fait* que lorsqu'il a subi les froids de l'hiver pendant lequel il mûrit en subissant des précipitations et fermentations secondaires.

En outre, il ne s'agit pas de saisir tous les cas frauduleux. Il faut surtout choisir ceux qui peuvent impressionner par leur importance et la qualité des fraudeurs.

Enfin, il faut prendre des mesures qui *découragent* les fraudeurs en rendant inutiles ou inopérantes les fraudes couramment appliquées.

A la lumière de ces directives les mesures suivantes seraient-elles opérantes :

1° Pour les vins de coupage. — *Ramener le maximum de l'acidité volatile à 1 gramme.* Cette mesure est justifiée par le fait qu'il s'agit là d'une limite physiologique, alors que 1 gr. 50 est une limite purement arbitraire.

Il n'y a pas de différence physiologique entre un vin ayant 1 gr. 40 et un vin ayant 1 gr. 60 d'acidité volatile.

Il y en a une fondamentale entre les vins ayant moins de 1 gr. et ceux qui on plus de 1 gr. d'acidité volatile.

Cette limite ainsi fixée s'opposerait aux coupages frauduleux indiqués plus haut. La qualité générale des vins serait immédiatement améliorée. Cette amélioration se traduirait certainement par une augmentation de la consommation et par le relèvement des cours.

Mais il ne serait pas inutile de bien renseigner les viticulteurs et négociants sur la signification exacte de l'acidité volatile des vins, cela pour empêcher certaines campagnes trop tendancieuses.

2° Pour les vins de pays. — *Diminuer le degré minimum des vins de pays* en le fixant par exemple pour tout le midi de la France à 7°. Cette mesure s'inspire de la législation actuelle qui permet la légalisation des vins de faible degré, mais en accroissant son *prix de revient.* Prenons deux vendanges de richesse saccharine égale. Suivant que le propriétaire opère *naturellement* ou le *transforme par certains artifices* : addition de concentré, sucrage, concentration des vins, il va subir deux régimes bien différents : dans le premier cas, le vin risque de ne pas avoir le degré minimum ; le vin est alors acheté à bas prix par le distillateur ou en *fraude* pour la consommation. Dans le deuxième cas, le degré minimum est atteint et le vin vendu au prix fort.

C'est dire que l'établissement du degré minimum pour les vins de pays, non seulement handicape le vin réellement naturel, mais rend encore le *vin plus cher et favorise la fraude.*

3° — *N'autoriser la vente du nouveau qu'après l'action des froids de l'hiver.* Dans ces conditions, le marché ne recevra que des vins faits. Les mauvais vins s'élimineront tout naturellement, en particulier tous les vins « nouveaux » provenant du passage sur le marc frais des vins tournés, piqués ou cassés de la récolte précédente et qui augmentaient d'autant la nouvelle récolte. Le marché est dégagé de cette mauvaise marchandise, cause très importante d'une fraude à la production.

Il ne reste alors sur le marché que les bons vins recherchés de plus en plus. La loi de l'offre et de la demande joue admirablement, puisque la spéculation sur les vins régénérés et les ventes sous marc ne sont plus possibles. Mais si le vin est bon, la consommation risque d'augmenter et sous ce double phéno-

mène : réduction de la quantité, augmentation de la consommation : les cours se relèvent très rapidement. Il faut bien savoir que les vins régénérés et les ventes sous marc constituent le poison de l'économie viticole. Il y a là peut-être 5 à 6 millions d'hectolitres qui devraient être *naturellement* distillés.

Mais on ne peut d'un seul coup retarder la vente du mois de septembre, ancien régime, au mois de février ou mars, régime projeté. Un échelonnement dans le temps est à envisager. A partir de la prochaine récolte il pourrait, se produire ainsi.

Tout d'abord, c'est un exemple, décider que les vins de la récolte 39-40 ne pourront être vendus au plus tôt qu'en novembre 1939. Les vins de la récolte 38-39 devront satisfaire treize ou quatorze mois de consommation. La surproduction est ainsi absorbée ; le blocage et la distillation obligatoires pourraient d'ores et déjà être supprimés.

La récolte 40-41 ne serait vendue qu'à partir de décembre 40 et la récolte 41-42 qu'à partir de janvier 41. La limite pourrait être reculée jusqu'en février pour la récolte suivante et si les récoltes se produisaient en abondantes ou déficitaires la limite serait par simple decret avancée ou reculée d'un mois ou davantage. C'est dire qu'une récolte abondante devrait satisfaire à treize mois au moins de consommation ; une récolte déficitaire à douze mois seulement ou moins encore ; et, fait capital, la consommation ne porterait que sur des vins excellents à tous points de vue. Ce serait *l'échelonnement naturel* auquel pourrait se greffer *l'échelonnement actuel* pour régulariser l'absorption de la récolte.

A ce système plusieurs objections peuvent être faites :

1° *Vaisselle vinaire insuffisante.* — Dans les villages où existent des Caves coopératives, il reste dans les caves des propriétaires des foudres ou cuves inutilisés qui pourraient être employés sans frais nouveaux. Si non faire des cuves de réserve. Et si on balance d'une part les frais de construction de cuves nouvelles et le bénéfice supplémentaire dû au relèvement du prix de vente du vin, celui-ci se révèle nettement supérieur.

Pour d'autres raisons d'ailleurs, on a intérêt à avoir une capacité de cuves égales à deux récoltes normales environ. Que le viticulteur se souvienne des années d'abondance et des ennuis que lui cause une vaisselle vinaire insuffisante.

2° *Crédit nécessaire au Viticulteur.* — Comme l'aménagement nouveau se produit par étapes, rien n'est changé en réalité dans les disponibilités du viticulteur. Si toutefois il n'en avait pas, le crédit agricole interviendrait. A ce sujet soulignons que le viticulteur le délaisse beaucoup trop.

3° *Bouleversement de l'économie actuelle.* — Toutes ces mesures aboutissent à satisfaire à la fois le producteur et le consommateur. Elles satisfont également le commerçant qui fournit pour la joie du consommateur le vin le meilleur dans des conditions rémunératrices pour tous.

Les adversaires de ces mesures comprennent uniquement les mauvais viticulteurs et les spéculateurs, nuisibles pour l'économie nationale, et que nous ne confondrons jamais avec le véritable négociant.

Mais à ces mesures, ces il manque un corollaire : la collaboration constante et totale de tous les services administratifs intéressés.

Services de la Répression des Fraudes et Services de Recherches. Trop souvent ils se sont ignorés et s'ignorent. Qu'on établisse cette collaboration, il en sortira plus d'honnêteté dans tous les stades de l'évolution du vin et un mieux-être général.

M. Flanzy.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 205 fr. et au-dessus 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 220 fr. Vin blanc supérieur, 240 fr

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 267 fr. et au-dessus ; 10°, 275 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 710 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 730 fr. ; Picolo, 730 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 975 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr., la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 19.000 à 24.000 fr. 2es crus, de 8.000 à 11.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.000 à 18.000 fr. ; 2es crus, de 5.300 à 6.800 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 10.000 fr. ; 2es crus, 5.000 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.400 fr. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 950 à 1.000 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 1.000 à 1.100 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 1.100 à 1.250 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 400 à 475 fr. Vins blancs de Blois, 400 à 475 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1938 : Muscadet, 600 à 650 fr. ; Gros plant, 250 à 325 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouges, 16 fr. à 16 fr. 50, Rosés, 16 fr. 25 à 16 fr. 75.

MIDI. — *Nîmes* (*21 Novembre 1938*). — *Cote officielle*, logés rouges, 8°5 à 9° 130 à 140 fr. ; 9° à 10°5, 140 à 165 fr. ; Vins de café, 10° à 12°, 175 à 210 fr. ; Blancs, 8°5 à 11°, 140 à 187 fr.

Montpellier (*22 Novembre*). — Vins rouges 1938 à retirer, 8°5 à 10°, 14 fr. 75 à 16 fr. ; Café, 16 fr. 50 à 18 fr. ; Rosés, 15 fr. 50 à 16 fr. 50.

Béziers (*18 Novembre*). — Rouges, 1938, 8°5 à 10°, 15 fr. » à 16 ; Rosés, 8°5 à 10°, 16 à 17 fr. ; Blancs, 9° à 10°, 16 fr. » à 17 fr. 50.

Minervois (*20 Novembre*). — Marché d'Olonzac, de 8°5 à 10°, de 14 fr. 75 à 16 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*19 Novembre*). — Rouges de 8°5 à 11°, 14 fr. 50 à 15 fr. 50.

Carcassonne (*19 Novembre*). — Vins rouges 1938 de 8°5 à 11°, 14 fr. 50 à 16 fr. ».

Narbonne (*17 Novembre*). — Vins rouges 1938, 8°5 à 10°, 14 fr. 50 à 15 fr. 75.

Sète (*16 Novembre*). — Rouges de 10° à 11°, 15 fr. à 16 fr. »; Rosés, 15 fr. 75, 16 fr. 25 ; Blancs, 16 fr. à 16 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 150 fr. à 163 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 144 fr. » à 148 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 139 fr. » à 142 fr. ». — Sons, 98 à 114 fr. — Recoupettes, 96 à 99 fr.

Pommes de terre. — Sterling, 50 à 62 fr. ; Hollande commune, 110 à » fr. ; Saucisse rouge, 100 à 130 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 180 à 220 fr. ; paille d'avoine, de 195 à 235 fr. ; paille de seigle, 185 à 225 fr. ; luzerne, 320 à 400 fr. ; foin, 340 à 420 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 130 à 134 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs sur-azotés, 128 fr. ; de palmistes, 104 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 308 fr. 50.

Bétail (La Villette, le kg. viande nette suivant qualité). — **Bœuf**, 5 fr. » à 19 fr. 50. — **Veau**, 8 fr. 50 à 17 fr. » — **Mouton**, 6 fr. à 33 fr. 50. — **Demi-Porc**, 13 fr. 50 à 14 fr. 80. — **Longe**, 16 fr. » à 21 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 79 à 87 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 123 fr. à 130 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 108 à 111 fr. 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 124 fr. » à 130 fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50 à 49 fr. 90 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 125 fr. 50 à 128 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet** neutre 31,5 % de cuivre métal 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Soude Solvay** 98/100 % légèrement bleutée spéciale pour viticulture, les 100 kgs, 62 fr. 15, Varangéville (sacs papier de 50 kgs perdus). — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 65 fr. 25 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. — Pommes de choix, 300 à 750 fr. — Poires de choix, 600 à 1200 fr., communes, 100 à 220 fr. — Bananes, 375 à 425 fr. — Clémentines, 500 à 800 fr. — Oranges, 600 à 750 fr. — Figues, 250 à 450 fr. — Noix fraîches, 400 à 650 fr. — Noisettes, 400 à 600 fr. — Raisins : Moissac, 500 à 800 fr. ; Muscat, 600 à 800 fr. — Châtaignes, 80 à 140 fr. ; Marrons, 100 à 250 fr. — Dattes, 600 à 700 fr. — Coings, 200 à 400 fr.

Choux de Bruxelles, 30 à 180 fr. ; Choux verts, 15 à 60 fr. ; Choux-fleurs, 80 à 175 fr. — Artichauts, 80 à 125 fr. — Oseille, 60 à 120 fr. — Epinards, 80 à 120 fr. — Tomates, 300 à 400 fr. — Oignons, 100 à 220 fr. — Poireaux, 175 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues, 60 à 100 fr. — Haricots verts, 250 à 620 fr. — Carottes, 50 à 180 fr. — Navets, 120 à 175 fr. — Courgettes, 90 à 120 fr. — Aubergines, 40 à 75 fr. — Endives, 300 à 350 fr. — Cèpes, 600 à 950 fr. — Crosnes, 350 à 450 fr.

Le Gérant : **F. GRISARD.**

Imprimerie Alençonnaise, Place Poulet-Malassis Alençon (Orne)

Viticulteurs

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'**AZOTE ORGANIQUE**, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du Tourteau est le meilleur, le plus assimilable et le moins cher, mais exiger :

Le Tourteau d'Arachides Déshuilé
" Progrès n° 31 "

Produit extra sec, garanti 8 °/o d'Azote organique minimum, des
Étab. ROCCA, TASSY & DE ROUX, 9, rue Roux-de-Brignolles, MARSEILLE
Représentants demandés

VOUS qui poursuivez un reve
VOUS qui souhaitez un meilleur destin...
ne laissez pas passer
VOTRE CHANCE
Prenez le
BON BILLET de la

LOTERIE NATIONALE

POUR LA RECONSTITUTION DE VOS VIGNOBLES
Adressez-vous en toute confiance aux :

PÉPINIÈRES CL. LETOURNEAU

A BURGY (S.-et-L.) — Téléphone n° 1
Etablissement de Viticulture et Champs d'expérience fondés en 1901

Vous y trouverez aux meilleurs prix et conditions : PLANTS GREFFÉS de table et de cuve des principales variétés. — Cépages français Hybrides autorisés, des meilleurs n°s, en racinés et greffés. — BOUTURES GREFFABLES de production directe à la Propriété. — Racinés porte-greffes.

Prix-courant et renseignements franco. — Analyse gratuite de tous les terrains
Authenticité garantie sur facture.
Nombreuses références dans toutes les régions viticoles.

MÉTABISULFITE
de Potasse

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX :—: CRISTAUX CALIBRÉS :—: POUDRE

MARQUE **LA GRAPPE** DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos — Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS

(Anc. Etablis. Louis DESCHAMPS)

JOUY-EN-JOSAS (Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :

R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

Détruisez les courtilières
avec le fluosilicate
de baryum
Détruisez les
cochylis, eudémis, etc...
avec les poudrages
au fluosilicate de baryum

Fabriqué par :

Nede landsche Cooperatieve Superfosfaatfabriek

Seul Représentant pour la France, les Colonies et Protectorats

PRODUITS CHIMIQUES :

Léon FREYMANN, 96, rue Lafayette, PARIS (Xe)

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

Téléphone : 21-31

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

20 USINES ET NOMBREUX
CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT
SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B.
La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat
par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus. sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

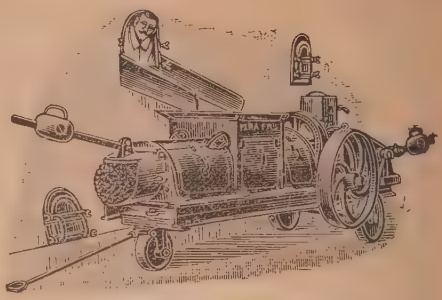
Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

PERA FRÈRES

FLORENSAC (Hérault)

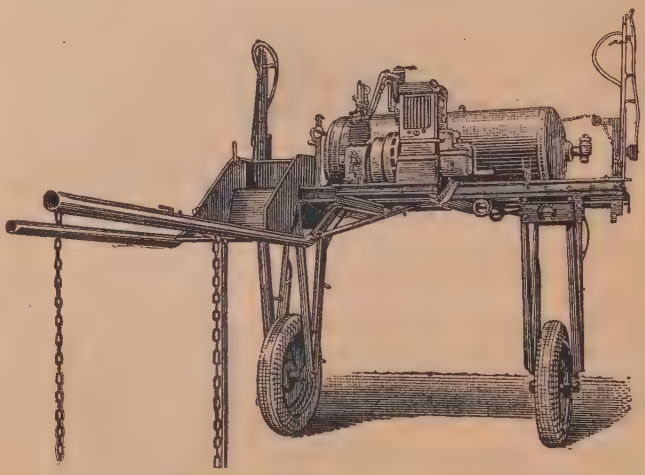
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Brevetée S. G. D. G.



AIR COMPRIMÉ

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglage à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

Compresseur d'air, moteur et sulfateuse sont livrés avec garantie de 3 ans comme tous les appareils de notre fabrication.

Toutes pièces constituant notre appareil sont démontables et interchangeables.

Etaldyne PROGIL

Mouillant — **Adhésif**

Ne mousse pas. Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insecticides, insectifuges. S'associe même au Permanganate

PROGIL S. A., 10, Quai de Serin, LYON

NOIRS : 5.455, 7.053, 8.357, 8.365, 8.745, 10,096 10.173, 10.878, 11.803, 13.666, 13.694, 14.189, ETC...

BLANCS : 4.986, 5.409, 10.868, 11.342, 12.583, 13.770, 5.276, ETC...

A. GUGLIERMINA, Propriétaire à CHERVINGES-GLEIZE (Rhône) - Authenticité garantie Tarif sur demande

SÉLECTION D'HYBRIDES P. D.

GROS PRODUCTEURS

Les variétés produisant de bons vins, RÉSISTANTES au MILDIOU et au ROT

Prix courant franco sur demande

LA VIGNE A GRAND RENDEMENT. --- Description des Hybrides

3e Edition en 2 volumes

Tome I, 20 fr. franco. C. P. Raviat, 377-47 Lyon

LES VÉRITÉS ET LES ILLUSIONS DE LA RADIESTHÉSIE SUR LE VIN : 19 fr. 50

J.-F. RAVAT, ingénieur civil des Mines, et J. TISSIER, à MARCIGNY (Saône-et-Loire)

Vignes...

cépages hybrides donnant SANS SULFATAGE vin riche en alcool

RÉSULTATS CERTAINS ET DURABLES

Arbres Fruitiers, Raisins de Table

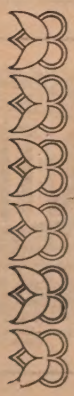
ETABLISSEMENTS VITICOLES

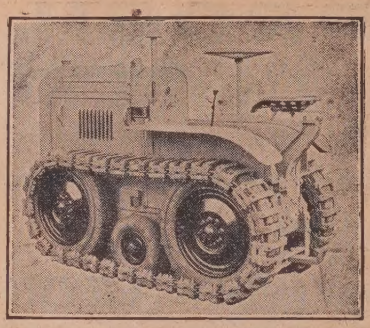
Maclet Botton

SPÉCIALISTE

74, ROUTE DE RIOTTIER
VILLEFRANCHE
EN BEAUJOLAIS (RHONE)

BROCHURE CONTRE 2 FRS
VITICULTURE NOUVELLE n° 20





Tracteurs agricoles à chenilles-chaîne
sur pneus increvables

FOUGA

Licence VINSOT

Puissance — Souplesse — Économie

Établissements FOUGA et Cie

Société anonyme au Capital de 20 millions de francs

Siège social et Usines : Plaine St-Pierre BÉZIERS (Hérault) Téléph. : 8-66 et 22 50

Bureaux : Rue de Miromesnil, 90 PARIS (8e) Téléph. Laborde 13-30

les engrais

AZOTÉS

augmentent
la QUANTITÉ
et la QUALITÉ
des RÉCOLTES

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATES
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE
DES ENGRAIS AZOTÉS
16, rue de la Baume, Paris-8e

PLUS DE FUTAILLE GATÉE

avec un sachet « FUTINOL » en 1/4 d'heure sans défoncer, sans fatigue, sans danger !

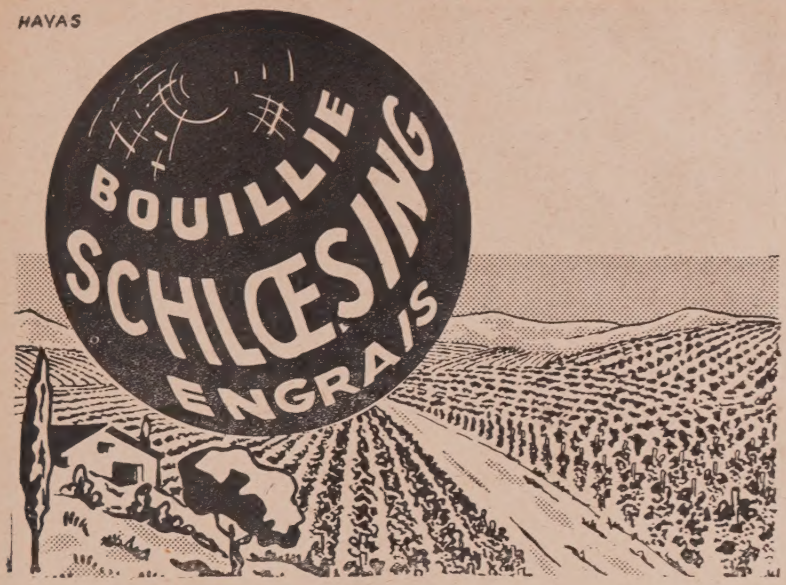
De même le sachet **Conservateur légal « SUL-TAN »** protégera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES contre : CASSES - AIGRE - TOURNE - GRAISSE, etc.
Le sachet « CLAIRET » clarifiera toutes vos boissons

Succès certains, attestations parmilliers !!!

Pour recevoir franco ces 3 sachets d'essai et notices citer cet Almanach et envoyer 6 francs en timbres-poste à : **G. LALAURIE**, Commandeur du Mérite agricole, Direct. des **Etab. FUTINOL, à Villeneuve-s/-Lot** (Lot-et-Garonne)

Demandez-les à vos fournisseurs : Epiciers, Droguistes, Articles de caves, Quincailleries, etc...

HAVAS



PYRALION contre PYRALES, ESCA, certaines formes de COURT-NOUE, COCHYLIS, EUDÉMIS etc.

Polysulfor radical contre FUMAGINE, MONILIA, COCHENILLES, OÏDIUMS, etc..., etc...

VITRIOLINE souveraine contre la CARIE des Céréales

GLORIA SCHLŒSING Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires.

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, MICROPHOSPHATES, MICROMAR, etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES, SOUFRES NOIRS ORDINAIRES CUPRIQUES, NICOTINÉS, etc.

Insecticides et Fongicides divers :

Massacrol Parasitox, Fourmicide, Courtiliol, Cafardol, etc.

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

175, RUE PARADIS • MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE • SEPTEMES • ARLES • BORDEAUX • BASSENS

COGNAC

HENNESSY

IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE DU COURS, ALENÇON